



# RESTAURANT LE CLUSIUS



## CONNAISSEZ-VOUS CHARLES DE L'ECLUSE ?

Nom : De L'Ecluse ou de L'Escluse.

Prénoms : Jules Charles.

Nom latin : Carolus Clusius.



Né : le 19 Février 1526, à Arras.

Décédé : le 4 avril 1609, à Leyde.

Il fut le créateur de l'un des premiers jardins botaniques d'Europe à Leyde. Fondateur de l'horticulture, il se spécialisa notamment dans la culture de la Tulipe.

Il sera l'un des précurseurs dans la description réelle et scientifique des végétaux.

# Suggestions "LE CLUSIUS"

Laissez-vous tenter par la selection "LE CLUSIUS"!

Offre non-cumulable avec la carte de Saison - Choix parmi les suggestions de la semaine "Le Clusius"

Offer cannot be combined with the Saison menu - Choice from the "Le Clusius" weekly suggestions.

25 € - 2 Plats

(hors boisson)



32 € - 3 Plats

(hors boisson)

## CARTE DE SAISON

Été 2023 / Summer 2023

### Les entrées / the starters :

Tartare de Daurade Royale à l'Aneth, parfumé au poivre de Timut, Salade. 13.00€  
Tartar of Royal Sea Bream with Dill, flavoured with Timut Pepper, Salad

Agnolottis d'Aubergine et Tomate, bouillon de volaille tomaté, Burrata, et Pancetta. 14.50 €  
Aubergine and tomato agnolotti, poultry broth with tomato, burrata and pancetta.

Salade de Poulpe persillé, Pickels, Pommes de terre Grenailles et Mayonnaise safranée. 15.50 €  
Salad of octopus with parsley, pickles, roasted potatoes and saffron mayonnaise.

# CARTE DE SAISON

Eté 2023 / Summer 2023

---

## Les plats / the meals :

**Onglet de Veau, Fusillis et sauce écrémée au Mascarpone.** 22.00€  
Veal Fillet, Fusillis and Skimmed Mascarpone Sauce

**Tartare de Boeuf Italien, Pesto de Tomates confites, Parmesan, Jaune d'Oeuf et Salade.** 25.00€  
Italian Beef Tartare, Tomato Confit Pesto, Parmesan, Egg Yolk and Salad.

**Aiguillettes de Canard, sauce au Miel et Thym, crème de Patates Douces et fricassée d'Asperges vertes.** 27.00€  
Duck aiguillettes, honey and thyme sauce, sweet potato cream and green asparagus fricassee.

**Gambas à l'ail et Fines Herbes, Risotto à la Bisque.** 28.00€  
Prawns with Garlic and Herbs, Risotto with Bisque.

**Brochette d'Onglet de Boeuf, sauce Echalotes, Potatoes et Salade.** 29.00€  
Beef Fillet Skewer with Shallot Sauce, Potatoes and Salad

## Les desserts/ the desserts :

**Pana Cotta à l'Abricot, Financier Amande et Miel, et Confiture d'Abricot.** 8.50€  
Apricot Pana Cotta, Almond and Honey Financier, and Apricot Jam

**Finger glacé façon Opéra, et glace Café.** 11.00€  
Opera-style glazed finger and Café ice cream

**Entremets Framboises, compotée de Framboises, Chocolat et sorbet Framboise.** 12.00€  
Raspberry entremets, raspberry compote, chocolate and raspberry sorbet.

# LES BOISSONS SANS...

---



## Les Mocktails :

Le Virgin Mojito 7.00€  
*Citrons verts et jaunes, sucre de Canne, eau pétillante et feuilles de menthe.*

Cocktail de Jus de Fruits 7.00€

## Sodas :

Schweppes Tonic	25cl	4.00€
Perrier	33cl	4.00€
Coca Cola	33cl	4.00€
Coca Cola Zéro	33cl	4.00€

## Jus de fruits/ Juice:

Pampryl Orange	4.00€
Pampryl Ananas	4.00€
Pampryl Pomme	4.00€
Ice Tea Pêche	4.00€

## Eaux Minérales / Mineral Water :

Evian 50cl	4.00€
Evian 100cl	6.00€
Badoit 50cl	4.00€
Badoit 100cl	6.00€



## Boissons Chaudes / Hot Drinks :

Café Espresso / <b>espresso coffee</b>	3.10€
Café Espresso Décaféiné / <b>decaf coffee</b>	3.10€
Double café Espresso / <b>double espresso coffee</b>	4.60€
Double café Espresso Décaféiné / <b>double decaf coffee</b>	4.60€
Thé ou Infusion / <b>Tea or Infusions Damman</b>	4.00€
Chocolat Chaud / <b>Hot chocolate</b>	5.00€

# LES BOISSONS AVEC...



## Les Apéritifs/ Aperitif :

Kir Vin Blanc	10 cl	8.00 €
Kir Royal	10 cl	12.00 €
Picon Bière	25 cl	8.00 €
Picon Vin Blanc	12 cl	8.00 €
Suze	4 cl	5.50 €
Gin Bombay	4 cl	8.00 €
Gin d'Hautefeuille	4 cl	11.00 €
Ricard / Pastis	4 cl	5.50 €
Malibu	4 cl	8.00 €
Campari	4 cl	8.00 €
Porto Blanc / Rouge	5 cl	5.00 €
Martini Blanc / Rouge	5 cl	5.50 €
Vodka	4 cl	8.00 €
Vodka Soda ou Jus de fruits	12 cl	11.00 €
Rhum Saint James Blanc	4 cl	8.00 €
Rhum Saint James Ambré	4 cl	8.00 €
Campari Soda ou Jus de fruits	12 cl	11.00 €

## Les Cocktails / Cocktails :

Le Mojito		9.00€
<i>Rhum Blanc, Citrons verts et jaunes, sucre de Canne, eau pétillante et feuilles de menthe.</i>		
Le Spritz		9.00€
Gin Tonic		11.00€
Americano	12 cl	10.00€

## Les Bières pression / Draught beer:

		
	25cl	50cl
Saint Omer Premium	4.00 €	7.00 €
Afflighem Blonde	5.00 €	9.00 €
Afflighem Blanche	5.50 €	10.00 €

## Les Bières bouteille / beer bottle:

Leffe Blonde	33 cl	5.50 €
--------------	-------	--------

# LES BOISSONS AVEC...

---

## Les Whisky et Bourbons/ Whiskies and Bourbons :

Whisky d'Hautefeuille	4 cl	11.00 €
Lagavulin - 16 ans	4 cl	15.00 €
Arran - 10 ans	4 cl	10.00 €
Benromach Organic Speyside	4 cl	12.50 €
Kilchoman	4 cl	15.00 €
Land of Scotland	4 cl	11.00 €
Yamazakura	4 cl	12.00 €
Oban	4 cl	14.50 €
Scallywag	4 cl	12.00 €
The Dalmore – 12 ans	4 cl	10.00 €
Jack Daniel's	4 cl	9.00 €

## Les Digestifs et Liqueurs / Liqueurs and digestifs :

Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	10.00 €
Grand Marnier – Cuvée 100 ans	4 cl	18.00 €
Fleur de Bière	4 cl	9.00 €
Genièvre de Houlle	4 cl	8.50 €
Eau de Vie Mirabelle ou Poire	4 cl	9.00 €
Poire Williams	4 cl	9.00 €
Vieille Prune	4 cl	8.00 €
Amaretto	4 cl	8.00 €
Baileys	4 cl	8.00 €
Cointreau	4 cl	8.00 €
Get 27	4 cl	8.00 €
Kalhua	4 cl	8.00 €
Malibu	4 cl	8.00 €
Marie Brizard	4 cl	8.00 €
Cognac Le Palin	4 cl	10.00 €
Calvados Beaujour	4 cl	8.00 €
Armagnac Clé des Ducs	4 cl	10.00 €

# SELECTION DE VINS

Nos coups de coeur/ selection of wines

## Vins Blancs / White wine :



Chardonnay " Caze Blanche"	6.50€	20.00€
Côtes de Gascogne " Envie de Joy"	7.00€	21.00€
Côtes de Gascogne Moelleux "Mansengs"	7.50€	26.00€
Grave La Quille " Château Cérons"	8.00€	37.00€

## Vin Rosé / Rosé wine :

Ile de beauté " Casa Rossa"	7.50€	20.00€
-----------------------------	-------	--------

## Vins Rouges / Red wine :

Côtes du Roussillon " Château de Corneilla"	7.50€	28.00€
Saint Nicolas de Bourgueil "L'Obstinée"	7.50€	28.00€
Grave La Quille " Château Cérons"	8.00€	37.00€

## Champagne et Crémants :



Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	7.00€	32.00€
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Rosé	/	34.00€
Champagne Chaillot blanc	12.00€	75.00€
Champagne EPC Rosé	/	75.00€
Champagne Jacquart	/	90.00€
Champagne Jacquart Rosé	/	110.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



**« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène. »**

*(Chatillon-Plessis, auteur)*



Nous espérons que vous avez passé un agréable moment. Restons connectés, retrouvez toutes nos actualités, par ici.



We hope you had a good time. Let's stay connected, find all our news, here.



**"The dining room is a theatre where the kitchen is the backstage and the table is the stage.**

*(Chatillon-Plessis, auteur)*